SOMMARIO

Come è noto, al Ministero dell'agricoltura, e a quello dell'industria e commercio, è stato sostituito il Ministero per l'Economia nazionale. *In altri termini è avvenuto un concentramento di forze, che anche a noi pare opportuno e saggio.*

E' stato chiamato, a reggere il nuovo grande Dicastero, l'on. Senatore Corbino, *che conosciamo soltanto di fama. Egli sarà certamente all'altezza del grave importantissimo ufficio affidatogli. E sarà dunque anche il* nostro *Ministro.*

Il « Coltivatore » e chi lo dirige gli inviano felicitazioni reverenti, e confidano che Egli sarà veramente l'accorto timoniere della nave economica italiana.

***

Particolari rallegramenti mandiamo poi a S. E. il prof. Arrigo Serpieri, *nominato* Sottosegretario di Stato all'agricoltura. *Lo conosciamo anche personalmente, e a noi, come a tutto il mondo agrario, è noto l'altissimo suo valore e la grande competenza agronomica, forestale, economica, legislativa. Da Lui particolarmente dipenderanno anche le Istituzioni agrarie e tutto il vero* movimento *dell'economia agraria nazionale.*

Egli non ha bisogno di augurî. E tuttavia li formuliamo con cuore d'amici, traendo dalla sua rapida e meritata ascensione, i più lieti auspicî per le cose agrarie italiane.

T. Poggi.

Il buon metodo colturale anzitutto

Ogni paese ha il suo *grano*. Se queste varietà locali si coltivassero sempre con metodo razionale, completo, qui tante volte ormai descritto e raccomandato, io sono sicuro, matematicamente sicuro, che il prodotto totale italiano sarebbe più che sufficiente al consumo. Questo non vuol dire che i mirabili sforzi dei nostri ibridatori e selezionatori siano stati vani. Tutt'altro! Vuol dire però che, contemporaneamente alla varietà nuova, o quasi nuova, si deve adottare finalmente dovunque il metodo razionale di coltura granaria; e che, prima di *sposare* senz'altro le nuove varietà, si debbono ancor coltivare, accanto ad esse, razionalmente, le indigene, certi di salire subito, anche con queste, a prodotti molto, ma molto, più elevati di quelli ottenuti fin qui.

In ciò del resto, se si pensa bene, non vi è nulla di nuovo, e che non sia già stato provato colle altre coltivazioni. Datemi un granoturco qualsiasi, ed io son certo di poterne ricavare da 20 quintali soltanto ad ettaro fino a 50, a seconda del modo di coltivare. Questo, variando le cifre, si può ripetere per tutte le colture. Gli elementi di riuscita di una coltivazione sono sempre tre: *clima*, *terreno*, *metodo*. Ma gli economisti, quando hanno fatto i loro conteggi e trattene le relative deduzioni, hanno sempre tenuto conto dei primi due fattori, e mai del terzo; presupponendo che già tutto si facesse dovunque benissimo, o che almeno non si potesse fare diversamente. Ho dimostrato già come erano in errore (1).

*

Oggi mi piace riportare altri risultati freschi, e cioè di questa stessa annata. Essi proveranno ancora una volta che, a dispetto del clima, e spesso anche nonostante un terreno ingrato, col solo metodo razionale si possono non di rado raddoppiare le produzioni consuete. Ora non è forse questo che preme di ottenere?

Comincerò guardando attorno a casa mia. Negl'interfilari del frutteto consorziale di Pistoia, con grano Todaro 48, sarchiato

(1) T. Poggi - *L'Italia può e deve produrre il suo grano.* - Casale Monferrato, Ottavi, 1923.

e rincalzato, ottenni q.li **27,20** ad ettaro. Se questo grano *eletto* avessi coltivato alla meglio, coi vecchi metodi, nonostante il suo bel nome (a me ben caro) non mi avrebbe dato 20 quintali. Parola di vecchio cerealicultore.

— Allontaniamoci un poco, ma restiamo nel piano di Pistoia. A Cantagrillo, in quel di Casalguidi, il Conte Michele Costa-Reghini, mio volontario discepolo e appassionato agricoltore, ha coltivato a frumento (adoperando il vecchio *gentil rosso*, ma il metodo nuovo) 7231 m² e ne ha ricavato il magnifico prodotto di q.li 24,30 pari a q.li **33 1/2** per ettaro! Nei dintorni, in questa che fu *annata di grano per tutti*, i massimi prodotti toccarono i 18 q.li. Si tratta di terre di piano, fresche, profonde, ottime. E il *gentil rosso* non è razza *pura*.

— Allontaniamoci ancora, pur restando in Toscana. Dal Senese mi scrive il signor Castellani agente della Tenuta di *Frosini* (dei Conti Spalletti): «Nei pochi ettari che tengo a conto «diretto e che coltivo come esempio per i coloni, il grano, no- «nostante il terreno non abbia mai avuto rotazioni regolari e «sia in parte con *rena e ghiaja* (!) mi ha dato, *mercè la zappa- «tura e rincalzatura*, q.li **20** per ettaro, che di certo aumenterò «in seguito». — Quando mai si fecero 20 quintali ad ettaro nelle magre colline del Senese?....

*

— Ma scendiamo, scendiamo nell'Italia meridionale, di cui la coltura granaria è tanto discussa.

Da Casabona (Cosenza) mi scrive il sig. Salvatore Liguori cose interessantissime, con sua del 18 scorso:

«Quest'anno volli ripetere l'esperimento. Seminai a righe ab- «binate cm. 15 per 35 (1); il seme fu kg. 90 per ettaro. La se- «mina avvenne il 12 novembre a terreno quasi asciutto. Il fru- «mento, sebbene contrariato da una siccità tremenda, si dimo- «strò rigoglioso. Lo sarchiai in fine di febbrajo e a metà aprile. «Ogni pianta aveva una media di 8 culmi; ogni spiga circa 50 «granelle; il peso per ettolitro è stato di circa kg. 86 e la pro- «duzione unitaria fu di q.li **21** ad ettaro. (Siamo in *Calabria!* «commento io). Una zona di esperimento seminata a spaglio, «ha prodotto q.li 12». (Perchè l'annata fu buona, commento ancora io, chè se fosse stata delle solite non si sarebbero otte-

(1) Certamente l'interfila era di 35 centim. come io raccomando; ma non è chiaro quanto distavano le due file formanti la *bina*. T. P.

nuti 8 q.li). Ma si noti che il sig. Liguori non aveva concimato affatto, tanto che egli stesso soggiunge: «Son questi i dati; ma «mi pento di non aver concimato perchè certamente avrei rac- «colto 30 q.li.... » (in Calabria!)

Il cortese nostro abbonato non ci dice nemmeno con qual *varietà* ha esperimentato: probabilmente con un buon grano calabrese, per buona sorte adattatosi, attraverso i secoli, alle stravaganze di quel clima.

Nella sua buona lettera, il Liguori mi diceva anche: «questo «per dimostrare come nella sitibonda Calabria *bastano i miglio-* «*ramenti colturali per aumentare il prodotto* ».

Proprio la mia vecchia tesi, che il cortese nostro corrispondente rafforza, chiudendo la sua lettera, con queste parole: « Anch'io sono convinto che anche l'Italia del Sud, *sol che i suoi* «*figli lo vogliano*, e il fisco ce lo consenta, può e deve produrre «il suo pane ».

*

Ma vogliamo andare oggi anche in Sicilia. Già nel numero precedente abbiamo parlato del problema agrario siciliano, a proposito di una bella pubblicazione di Lunardoni.

Il Dott. Dell'Orto, egregio Presidente del R. Consorzio antifillosserico di Marsala, mi scrive, in data 13 luglio, dei prodotti di grano ottenuti quest'anno, coltivando *Tripolino, Dauno, Biancuccia, Bidi,* con concimazione e coltura razionale; il *Bidi,* varietà che non conosco, *con concimazione chimica e semina a righe ha dato* 32 volte il seme (1).

«Tutto il territorio di Marsala, conclude il Dell' Orto, ha «avuto una *media* di 14 volte la semente (siamo in Sicilia!) «giacchè *la massima parte è stata seminata a righe e con conci-* «*mazione mista* ».

Pure da Marsala il chiar. Direttore di quella R. Scuola pratica d'agricoltura, prof. F. Di Stefano, dà liete notizie con un suo opuscolo: « Risultati conseguiti in quattro campi dimostrativi, ecc. », (Marsala, tip. V. Messina, 1923) e conclude: « Tutte «le varietà razionalmente coltivate e concimate possono dare «prodotti superiori in quantità e qualità a quelli che si otten- «gono con gli ordinarî sistemi di coltivazione. La maggiore pro-

(1) E' risaputo che questo modo di valutare il prodotto non è esatto; conviene sempre riferirsi ad ettaro; ma colla semina normale di circa 1 q.le ad ettaro, 32 volte il seme vuol dire 32 q.li per ettaro! T. P.

«duzione compensa largamente, e talvolta esageratamente, la «spesa per l'acquisto dei concimi impiegati».

Dunque? — *Il buon metodo colturale innanzitutto.*

TITO POGGI.

— Avevo finito di correggere la bozza quando mi sono giunti altri bei risultati dal Veneto che pubblicheremo. T. P.

Note di stagione

Per i nostri boari. — Il buon senso dei contadini. — Consegna barbabietole.

Dal momento che si torna alle vecchie consuetudini, suffragate da decenni di pratica, sarà bene, anche per l'orario delle arature, seguire l'esperienza dei padri nostri.

Con il caldo dei mesi di luglio e di agosto, andare sul campo quando il sole è abbastanza alto, è non curare nè la salute degli uomini, nè quella dei bovini.

Alle sette del mattino l'aratro deve ritornare a casa, e poichè se si desidera chiudere la giornata proficuamente, necessita arare almeno quattro ore; alle tre o, meglio anche prima, si dovrà iniziare il primo solco.

E' umano però, dico semplicemene umano, che quando il boaro per sollecitare gli animali, dovrà lasciare il letto all'una, si compensi del sonno perduto con un riposo veramente ristoratore, dalle otto alle dodici.

Pretendere che, staccati gli animali, riprenda un altro lavoro, sia pure leggero côme quello di attendere ad operazioni di fienagione, è eccessivo, é scuserebbe qualsiasi ribellione.

Quello che è ancora più condannabile, e che può dirsi comune ai più, è il sistema di permettere che il boaro faccia la merenda in campagna.

Dalle sette alle otto, quando già il sole si fa sentire, e l'animale, come suol dirsi, comincia a battere i fianchi, si condannano le povere bestie a coricarsi lungo il solco per riprendere il lavoro dalle otto alle nove con palese sofferenza.

Il boaro faccia la colazione a casa dopo aver messi gli animali nella stalla, e ciò sarà non solo più conveniente, ma anche più civile.

Un'altra raccomandazione, mai ripetuta abbastanza, e che i più dei nostri contadini non sanno intendere, è quella di chiudere le porte, specie quelle rivolte verso il sole, per rendere la stalla più fresca.

Anche i miei boari, che non sono dei più testardi, difficilmente si convincono dell'utilità di questa semplicissima pratica.

Con quattro secchie d'acqua fresca innaffiare, sul mezzodì, sotto la tettoia e la corsia della stalla; ciò contribuisce a rendere l'ambiente più respirabile.

*
* *

Il buon senso dei nostri contadini comincia ad esercitare la sua benefica azione. Quando chi ignorava completamente la vita dei campi e della direzione delle nostre masse si era fatto un mestiere proficuo, provenendo, sovente, senza distinzione di mestiere, di attitudini, di capacità, dalla classe dei disoccupati per vizio, si imposero orari impossibili che il contadino, deplorandoli, subì per imposta disciplina.

Le ore più belle della mezza giornata antimeridiana e della pomeridiana andavano perdute, perchè si doveva iniziare il lavoro alle sei del mattino per terminare alle sei della sera con i relativi riposi.

Basta conoscere, anche superficialmente, come si svolge l'attività nostra durante l'estate, per misurare tutti i danni di questo orario.

Mettetevi sull'aia quando si trebbia il grano, od assistete al caricamento del fieno nelle ore più infuocate e lo comprenderete subito.

E fu con vero senso di soddisfazione che ieri sera assistei, sul selice, fra i campestri canti delle graziose nostre contadinelle, al concorde invito: *domani mattina alle quattro la macchina pronta e tutti sul selese perchè lavoraremo par el fresco e se reposaremo col caldo.*

Benedetto buon senso dei nostri buoni contadini, veramente buoni, quando sono trattati con affetto, con onestà e non si avvelenino le loro anime iniettando odio su odio con generale rovina.

*
* *

Come serve poco la memoria ai bieticultori e come la logica non sia sempre il loro forte!

Si ripete, ogni anno, la stessa protesta all'inizio della campagna e la si rinnova più avanti, quando, per forza di cose, vengono limitate le consegne.

Come può conciliarsi il cominciar presto col finire presto? E quando si risentono maggiori danni?

Si confronti, traducendo in cifre, la perdita in peso cavando presto con i danni del cavar tardi, e mi si dica se abbiamo torto non approfittando delle consegne libere alcuni giorni prima dell'epoca fissata.

Ogni testa ha un cervello a sè, e chi vede l'utile proprio, battendo una strada del tutto diversa anche dalla generalità, senza arrecare danno ad alcuno, sia lasciato libero nei movimenti suoi.

Voler disciplinare un raccolto con criteri industriali, quando essi sono in contrasto colle migliori e più sicure norme, non è solo offensivo alla dignità dell'uomo, ma nocivo a quegli interessi che si intendono tutelare.

E. PETROBELLI.

Il manganese nei vigneti

Martinaud dimostrò che l'enzima il quale riduce il glucosio dei mosti in alcool e anidride carbonica (la enossidasi di Cazeneuve) presenta proprietà manifestamente ossidanti, dando tutte le reazioni delle ossidasi.

Dagli studi di Bertrand sulla laccasi di K. Yoshida, appare evidente che il manganese è talmente legato ai fenomeni ossidasici da far ritenere al grande scienziato francese che la ossidasi della lacca o laccasi, sia sostituita da un anione organico (forse di natura proteica) e da un catione manganoso. Bredig chiamò addirittura questo metallo, *elemento zimoeccitatore*. Giglioli pure riconobbe nel manganese una spiccata tendenza ad indurre nella sostanza organica, con la quale trovasi in contatto, un particolare potere di assorbire ossigeno. Concordi sono le esperienze di Bach, Chodat e molti altri.

Già fino dal 1894 Maumené e nel 1907 Kaiser e Marchand avevano pensato di incrementare l'attività dei mosti mediante l'aggiunta di piccole dosi di un sale di manganese, ottenendo buoni risultati. Paturel, avendo mescolato a del mosto in fermentazione piccole quantità di laccasi, enzima molto ricco di manganese, trovò che il vino risultante acquistava rapidamente il colore e il sapore di vino vecchio. Sintomatico poi è il fatto che parecchi vini prelibati francesi si rac-

colgono in terreni molto ricchi di manganese, come sarebbero, per esempio, i vini di Beaujolais, Moulin à Vent, Fleurie, ecc. quindi è logico ammettere qualche influenza esercitata da questo metallo sui « bouquets ». Da osservazioni fatte da Nembaver (1), Ostermeyer (2), Maumené (3), Austerlik (4) ed in fine, dagli studi condotti dalla Stazione sperimentale di Klosterneuburg (5), risulterebbe che i vini più delicati sono appunto quelli più ricchi di manganese.

Come tale metallo risulti combinato nel vino, esistono varie ipotesi. Paturel ritiene che una parte di questo sia in combinazione con acido tartarico, ed una parte sotto forma di composti organici ascrivibili al gruppo delle *lecitine*, nei quali il manganese trovasi così talmente legato che l'estrazione non può effettuarsi se non colla calcinazione.

In Italia pure furono fatte delle ricerche del manganese nei vini, in relazione alle loro buone qualità organolettiche. Prandi e Civetta, (6) analizzando parecchi vini del Piemonte, trovarono che la percentuale di manganese è più forte in quelli che, invecchiando, acquistano un « bouquet» più delicato.

Il fatto che una maggiore attività ossidasica possa portare come conseguenza un aroma maggiore ed un gusto più delicato, non meraviglia, quando si pensi che molti dei profumi vegetali sono dovuti ad ossidasi. Loew, per esempio, ritiene che a questo sia dovuta la fragranza del tabacco; altri lo sviluppo dell'odor di vaniglia nella *Vanilla planiflora*; Neumann, a quelle attribuisce la sostanza odorosa del fieno; Svender il profumo di alcune frutta mature ecc.

Per ciò che riguarda la somministrazione del manganese, ritengo opportuno, anzichè impartirlo ai mosti, pratica non troppo consigliabile, specialmente per ragioni d'igiene, di spargerlo direttamente alle viti, dando la preferenza, tra i composti solubili, al solfato.

Verso il principio di primavera, allorchè la pianta, scossasi dal lungo torpore invernale, inizia ed intensifica il suo risveglio vegetativo, si pratichino delle buche circolari attorno ai ceppi, vi si sparga 15-20 grammi di solfato di manganese (circa una buona cucchiaiata) indi si ricoprano a fine di limitare l'effetto dilavante della pioggia.

---

(1) Ann. Oenol - 1875 - 4 - 102.
(2) Phrm. Ztg. - 1882 - 27 - 92.
(3) Ibidem - 1884 - 98 - 1056.
(4) Mitteil a. d. pharm. p. augew. chem. d. Un. Erbangen - 1889 - 2 - X - 122.
(5) Mitteil a. d. Versuchsstationen - 1888 - 5-X.
(6) Stazioni Agrarie sperimentali - Modena vol. 44 p. 58.

Il procedimento un poco costoso, dato il prezzo del solfato di manganese, darà tuttavia buoni risultati, specialmente se l'agricoltore avrà l'avvertenza di scegliere viti giovani, rigogliose e, massimamente, di qualità pregiate:

Mi auguro che queste mie parole, che non hanno la pretesa di essere nuove, possano essere raccolte da qualche agricoltore intelligente, al quale stiano a cuore i proprii vigneti e il buon nome della propria cantina.

R. Stazione agraria di Modena. Dott. A. CURINI GALLETTI.

Il bestiame bovino dell'Alta Valle Tiberina

Fra le regioni attraversate dal fiume Tevere, prende la speciale denominazione di Alta Valle Tiberina quella che stendesi dalla cima del monte Fumaiolo,

« Il giogo di che Tever si disserra »

al confine tosco-umbro, limitata pressochè al territorio dei Comuni di Pieve S. Stefano, Caprese, Anghiari e Sansepolcro, per una superficie totale di circa 500 chilometri quadrati.

Ma, poichè il presente studio si riferisce all'intera circoscrizione di questa Cattedra ambulante di agricoltura, sotto il titolo di Alta Valle Tiberina, comprenderemo anche i territori dei Comuni di Badia Tedalda, Monterchi, Monte S. Maria e Sestino, che, rigorosamente, non apparterrebbero a questa Vallata.

Tutta questa estensione presenta repentini passaggi fra la giacitura montana e la giacitura pianeggiante. Geologicamente, essa si può ritenere costituita da un ampio sinclinale, di cui gli strati più antichi formano le due catene dell'Alpe della Luna e dell'Alpe di Catenaia e di Poti, mentre gli strati più recenti si succedono via via che si procede verso l'interno della valle.

Il Lotti (1), a proposito della costituzione geologica di questa zona, così scriveva: « Nei monti che fiancheggiano la Valle Tiberina toscana, e parte di quella successiva o Tifernate, fino ai dintorni di Città di Castello, dominano le stesse formazioni eoceniche

(1) Bollettino del R. Comitato Geologico — Volume XXIX — *Studi sull'Eocene dell'Appennino Toscano.*

di Val di Sieve e Casentino, cioè i calcari marnosi con piccole plaghe di arenaria superiore, le roccie calcareo-argillose colle serpentine, le arenarie con strati calcari od orbitoidi e nummuliti, le marne e le arenarie in zone distinte ed in strati alternati e le arenarie inferiori ».

Il clima dell'Alta Valle Tiberina, sempre così come l'abbiamo considerata, è molto incostante e va soggetto a variazioni notevolissime e repentine. La vicinanza dell'Appennino, coperto di neve per buona parte dell'anno, contribuisce enormemente a rendere più rigida la temperatura al punto di giungere, sovente, durante l'inverno a 6-7 e più gradi centigradi sotto zero.

La benefica influenza, che un tempo era esercitata dalle considerevoli estensioni boscose (1), più non esiste per essere stati i boschi depauperati e sterminati dalle necessità della guerra e dall'egoismo degli uomini. Cosicchè si può dire che il clima di quella vallata, che trovasi distante dai mari con particolare orografia e altitudine, è caratterizzato più che altro da *repentini e rigidi freddi invernali, cui fanno seguito lunghi periodi siccitosi e caldi.*

La scarsità assoluta delle precipitazioni atmosferiche ostacola enormemente l'agricoltura la quale, tuttavia, può ritenersi abbastanza evoluta nella zona pianeggiante (Anghiari, Sansepolcro), ove si coltiva anche il tabacco in terreno irriguo, mentre è del tutto retrograda nella zona montana, ove regna tuttora il pregiudizio, l'ignoranza ed il misoneismo più assoluto.

* * *

Prima di parlare del bestiame bovino dell'Alta Valle del Tevere, sarà bene fare qualche considerazione sulla sua attuale consistenza: (Vedi tabella a pag. 107).

I rapporti dei bovini esistenti con la superficie agraria e forestale, la superficie territoriale e la popolazione di tutta la zona considerata, risultano i seguenti:

Per ogni 100 ett. di superf. agraria e forestale . . capi N. 15
» Km² di superf. territoriale . . . . » » 14
» 100 abitanti . . . . » » 25

In primo luogo si deduce, che la produzione zootecnica bovina non è in armonia con le esigenze della statica agraria. E, per per-

(1) Plinio il giovane, descrivendo la regione, dice che i boschi occupavano due terzi dell'intera superficie.

COMUNI	Superficie		Bestiame bovino esistente anno 1922			Totale bovini	Popolazione secondo il censimento 1° dicem. 1921
	Territoriale Ettari	Agraria e forestale Ettari	Vacche N.	Buoi e tori N.	Vitelli N.	N.	
Sansepolcro	8806	8404	1528	240	391	2159	10420
Anghiari	13048	12192	1170	249	428	1847	8579
Pieve S. Stefano	15976	15353	1371	213	397	1981	5880
Caprese	6641	6220	498	93	135	726	3171
Badia Tedalda	11861	11267	1181	68	338	1587	3750
Monterchi	2890	2720	367	74	206	647	3381
Monte S. Maria	7026	6776	502	98	136	736	3249
Sistino	8149	7876	745	182	151	1078	3456
Totali	74397	70808	7362	1217	2182	10761	41886

suadersene, basterà infatti osservare che ad ogni ettaro di superficie agraria e forestale corrisponde soltanto *un settimo* di bovino, donde consegue l'altro importante rilievo che, la produzione foraggera non è rispondente al maggior sviluppo che avrebbe dovuto e dovrebbe razionalmente assumere l'industria zootecnica.

Dal prospetto si rileva altresì che la densità della popolazione bovina, in relazione alla superficie territoriale e al numero degli abitanti, è alquanto bassa, specialmente se si fa il confronto con quella calcolata in altre zone d'Italia, del tutto simili per giacitura, terreno e clima, ma più evolute in fatto d'industria agricola-zootecnica.

***

Alla riproduzione, all'allevamento e al mantenimento del bestiame accudiscono i coloni, giacchè il sistema di conduzione dei fondi dominante in tutta l'Alta Valle del Tevere è quello a mezzadria: s'incontra qualche esempio di conduzione in affitto, e in tal caso, generalmente, la conduzione del podere è affidata al colono mezzadro, o l'affittuario, a sua volta, fa coltivare il fondo a mezzadria.

La proprietà, in generale, è molto frazionata; infatti la superficie media dei poderi situati nella zona pianeggiante è di circa ettari 10-12; mentre aumenta di poco quella dei poderi posti in collina,

e sensibilmente invece quella dei fondi situati in montagna. Questi ultimi superano frequentemente l'estensione di 50 e più ettari.

La sistemazione data ai terreni lascia molto a desiderare ad eccezione di quella dei poderi situati nella zona pianeggiante che è discreta.

***

Nell'Alta Valle del Tevere bisogna distinguere, nei rapporti del bestiame bovino, due zone ben distinte:

a) *la zona di montagna* ove vige un'agricoltura estensiva foggiata principalmente sui prati e sui cereali, e comprendente il territorio dei comuni di: Badia Tedalda, Caprese, Monterchi, Monte S. Maria, Pieve S. Stefano e Sestino, per una superficie totale agraria e forestale di ettari 50312 con una popolazione bovina di 6755 capi;

b) *la zona pianeggiante*, ove vige un'agricoltura intensiva, con larga coltivazione di tabacco, e comprendente il territorio dei comuni di Anghiari e Sansepolcro per una superficie totale agraria e forestale di ettari 20596 con una popolazione bovina di 4006 capi.

Il bestiame bovino di queste due zone è nettamente diverso.

In quella di montagna, abbiamo la razza *maremmana* o *montanara* che ha subìto una sensibile variazione sia per le condizioni naturali, nelle quali l'animale è costretto a vivere (azione dell'ambiente), sia per le variazioni progressive dovute all'influenza dell' uomo (alimentazione, ginnastica funzionale, metodi di moltiplicazione, igiene ecc.).

Tali variazioni, suscettibili di essere trasmesse ai discendenti, hanno originato una vera e propria razza locale: la razza *Montanara Tiberina.*

E' noto infatti che la formazione delle razze non è altro che la conseguenza inevitabile delle variazioni. Quando esse sono limitate ad un individuo o ad un piccolo numero di soggetti e *non* sono ereditarie, non esiste che una semplice variazione la quale costituisce una *varietà.* Ma quando, come nel caso presente, la nuova particolarità è trasmissibile, il gruppo provvisorio si costituisce definitivamente e si trasforma in una vera e propria *razza.*

Questa razza montanara Tiberina (fig. 9) possiede una buona conformazione da lavoro: linea dorsale corretta; petto e torace largo e profondo; groppa ampia; arti muscolosi; spalle ben attaccate; garretti sani; unghie grosse e resistenti; ventre cilindrico; testa di media grandezza con corna grandi e robuste; appiombi corretti.

Insomma un bestiame ottimo da lavoro, colla buona caratteristica di una certa tendenza all'ingrasso, il che manca quasi totalmente nella razza tipica maremmana, che l'ha originata.

Ma purtroppo, gli agricoltori, ben lungi dal conservare e migliorare questa pregevole razza locale, l'hanno invece abbandonata a se stessa, trascurando ogni legge selettiva e compiendo ogni forma irrazionale d'incroci con razze poco appropriate, ottenendone, come

Fig. 9 - Gruppo di vacche di razza *Montanara Tiberina.*

risultato definitivo, dei soggetti disarmonici, e disadatti alle esigenze del tornaconto e dell'agricoltura locale.

E poichè il bestiame non dev'essere ritenuto semplicemente una proprietà privata per il reddito che da esso si ricava, ma patrimonio nazionale, è necessario provvedere sollecitamente al suo miglioramento a fine di ottenere, come dice il Sanson, « *l'esatto adattamento delle attitudini alle funzioni economiche* ». E ciò è possibile realizzare colla rigorosa applicazione dei fattori essenziali del miglioramento, quali: *l'igiene e l'alimentazione; i metodi di ginnastica funzionale, e quelli di riproduzione*, dei quali parleremo qui appresso, dopo aver fatto cenno del bestiame che si trova nella zona pianeggiante di questa stessa vallata.

(Continua). Prof. A. Bianchedi.

L'importazione dei Cavolfiori nella Svizzera

(Continuazione e fine: vedi N. 17 e 19).

8. *Consigli ai nostri esportatori. — Usi commerciali.* — L'esportazione dei cavolfiori italiani verso la Svizzera ha avuto una sensibile ripresa in questi ultimi due anni, con grande vantaggio per la nostra agricoltura. A giudicare dai belli esemplari giunti in questo mercato, si può affermare che la coltivazione dei cavolfiori in Italia, sebbene sia ancora suscettibile di alcuni miglioramenti, ha fatto dei notevoli progressi, tanto da potere gareggiare, salvo poche eccezioni, coi prodotti similari che qui arrivano dalla Francia. L'esportazione, per il modo come viene ora fatta, lascia però abbastanza a desiderare ed occorre che essa venga organizzata sopra moderne e razionali basi, se si vuole che riesca veramente rimuneratrice.

Nel periodo prebellico, gli imperi centrali (Germania ed Austria-Ungheria) assorbivano in misura notevole i nostri prodotti orticoli e quando il mercato svizzero ne era saturo, vi era la possibilità di deviare e fare proseguire per i due imperi centrali i prodotti che si giudicavano superflui per la Svizzera. Oggi le condizioni sono perfettamente mutate; dopo la guerra gli ex Imperi centrali hanno perduto in gran parte la loro primitiva potenza di acquisto. Di qui la necessità di commisurare le spedizioni dei cavoli ed altri prodotti orticoli in relazione colle sole esigenze del mercato elvetico, avendo cura che le spedizioni dalle differenti regioni italiane affluiscano ordinariamente nei centri svizzeri di consumo ed in quantità tale da non eccedere molto la domanda. Spedizioni fatte senza alcun criterio direttivo ingombrano le piazze di consumo e determinano notevoli ribassi nei prezzi, cagionando sensibili perdite ai nostri esportatori.

Tali gravissimi inconvenienti si possono benissimo eliminare, costituendo in Italia una Società di esportazione per ogni singolo prodotto orticolo di qualche importanza, come per esempio i cavolfiori. Compito di tale società dovrebbe essere:

a) Studiare accuratamente tutti i centri italiani di produzione, tanto dal punto di vista della quantità quanto della qualità le epoche in cui i prodotti sono atti alla vendita ed in quale modo devesi procedere al raccolto;

b) Consigliare gli agricoltori a fare le semine e le piantagioni in epoche diverse, in modo da assicurare il costante rifornimento dei mercati esteri ed interni;

c) Regolare l'esportazione in modo da alimentare a getto continuo, e sempre in giusta misura, i centri esteri di consumo, riversando l'eccesso sul mercato interno;

d) Seguire attentamente le mutevoli condizioni dei centri di consumo, in rapporto ai prezzi di vendita, ai dazi doganali, ai trasporti, agli imballaggi ed anche alla concorrenza di altri paesi.

Ma per fare bene tutto questo, occorre una mente unica direttiva che sappia coordinare gli elementi della produzione e dell'esportazione, facendo in modo che i prodotti di una regione non facciano una rovinosa concorrenza ai prodotti di altre regioni, e che il maggior utile ne derivi agli esportatori e non ai consumatori esteri. Agli agricoltori deve essere unicamente riservato il compito di produrre cavolfiori di buona qualità ed a prezzi non molto elevati.

L'importazione ha luogo in due modi: 1° per acquisti diretti sui luoghi di produzione, ed allora il pagamento viene effettuato, parzialmente o totalmente, al momento della partenza della merce, oppure dopo l'arrivo della stessa a destinazione, secondo le condizioni che vengono stabilite nei contratti; 2° per vendita in consegna, vale a dire che la merce viene venduta per conto dell'esportatore, e dal ricavato lordo viene detratto il 10 0[0 per spese di commissione; ciò che resta viene inviato al produttore od esportatore. Tale sistema di vendita non è scevro di gravissimi inconvenienti che si risolvono, nella maggior parte dei casi, in sensibilissime perdite per i nostri esportatori. Negozianti poco scrupolosi dei centri svizzeri di consumo si rivolgono spesso direttamente ai nostri produttori, facendo presente che per il tale prodotto si possono conseguire prezzi elevati, sempre superiori a quelli che comunemente si praticano. Non pochi abboccano all'amo e spediscono la merce, senza richiedere informazioni sulla serietà e onestà del negoziante. Arrivato il prodotto sul posto, esso non si vende, ma si svende, ricavando in molti casi appena le spese doganali e di trasporto, quando non si perde tutto. Non deve perciò meravigliare se alcuni forti negozianti residenti a Zurigo preferiscono fare i loro acquisti sulla piazza, dove è possibile di comprare a migliori condizioni per i prezzi bassi che vengono praticati colle vendite in consegna. Ma le spedizioni in consegna, oltre a riuscire in molti casi disastrose per i nostri produttori, esercitano una perniciosa

influenza sulla vendita dei nostri prodotti orticoli acquistati direttamente sui centri di produzione, per il semplice fatto che tali prodotti, andando soggetti a deperimenti da un giorno all'altro, debbono vendersi agli stessi prezzi dei prodotti similari che vengono venduti in consegna. L'esportazione deve essere fatta in modo che dia un certo utile e non delle perdite ai nostri produttori. Per le sopra accennate ragioni, le spedizioni in consegna dovrebbero essere ridotte al minimo possibile e limitarsi ai soli importatori che diano serie garanzie di onestà.

9. *Importatori.* — Per l'incremento delle nostre esportazioni verso questa Confederazione, riporto qui sotto un elenco dei principali importatori di verdure, legumi freschi e frutta, esistenti nei differenti centri svizzeri di consumo.

ZURIGO — Fries Odoardo - Limmatstrasse 45
Rentsch & Co. - Reitergasse 9
Fratelli Bianca - Hafnerstrasse 10
G. Romano - Zollstrasse 6
A. Amaducci Sbrighi - Militärstrasse 115
Sante Tribò - Conradstrasse 72
Olimpio Sala - Brauerstrasse 47
Jean Hürlimann - Badenerstrasse
Lebensmittelverein - St. Annahof 51
Alb. Nikielewsky - Eicherstrasse
Hürlimann F. & Co. - Seestrasse 321
W. Simon - Neugasse 11
Spinella Onorato - Conradstrasse 29
Bianchi G. - Marktgasse 3
Seiler Wanner - Conradstrasse 91.

BASILEA — Allgemeiner Consum Verein
Verband schweiz. Consumvereine
Bell A. G. - Elsässerstrasse 178
Rodi Luigi - Innere Margarethenstrasse 24
Morellini Carlo - Aeschenvorstadt 75.

S. GALLO — Breveglieri E. & Co. - Vadianstrasse 5
Faes Rocco - Neugasse 26
Lusvarghi Luigi - Hintere Schützengasse 8.

BERNA — Früchte und Gemüse A. G. - Theodor Kocherstrasse
Berla Fratelli - Marktgasse 47
Export Agricole S. A. - Bollwerk 35
Fassbind Franz - Laupenstrasse 6.

LUCERNA — Bussandri M. - Hasburgerstrasse 31
Ronchetti C. - Grabenstrasse 6.
GINEVRA — Société Anonime Trullas & Co. - Rue du Cendrier 16
Métral J. - Rue de Faucigny
Astruc cadet et Fils Vve. - Rue de Lausanne 24.
LUGANO — Fratelli Paolo ed Antonio Alberio.
BELLINZONA — Banfi Carlo
Coniugi Banfi Arpini.
LOCARNO — Banfi Antonio.
LOSANNA — Balaguer Frères - Rue du Pont 2.
LA CHAUX DE FONDS — Jamolli - Les Fils de Fortuné - Rue de la Balance 8.
BIENNE — Luigi Peduzzi.

Zurigo, 28 Giugno 1923. T. CHIAROMONTE.

I frutteti di Cà di David

e il Cav. Achille Cogo

La Società Frutteti A. Cogo di Padova, oltre ai rinomati frutteti di Breganze, possiede a Cà di David, vicino a Verona, nuovi grandi frutteti impiantati nella ghiaia.

Anima della Società è il valoroso collega prof. Giuseppe Cecchetti che per tanti anni si è occupato con amore di frutticoltura nelle Cattedre amb. d'agricoltura. Direttore dei frutteti della Società, è un uomo simpaticissimo più unico che raro nel campo della frutticoltura. E' questi il cav. Achille Cogo. Cresciuto fra le sue piante da frutto, l'amico Cogo ne conosce perfettamente le attitudini, il linguaggio. Ed egli, che vive giorno e notte fra le sue piante fruttifere, se la intende perfettamente con le medesime, discute con esse fino a raggiungere il perfetto accordo.

Un vero tecnico è il cav. Cogo nelle operazioni di scasso dei terreni per l'impianto dei frutteti, nelle concimazioni, nella scelta delle varietà fruttifere, ecc. Ma dove il Cogo è veramente insuperabile, è nelle potature e nella lotta contro i numerosi nemici vegetali ed animali delle piante da frutto. Non è la frutticoltura dei paesi del Nord, la frutticoltura più o meno tedesca che si pratica in questi

frutteti. Non sono le piante geometriche, fatte col compasso, che si vedono nei frutteti diretti dal cav. Cogo. Questi adotta sistemi suoi, e quindi pratica una frutticoltura tutta italiana. Ogni pianta viene potata in modo da assecòndare la sua natura, le sue attitudini, e soltanto allo scopo di ricavarne la maggiore quantità possibile di frutta bellissima. Il Cogo non sacrifica la produzione alla forma delle piante, l'utilità all'estetica. Durante una recente visita fatta ai frutteti di Cà di David dal sottoscritto in compagnia dei competentissimi comm. prof. Tito Poggi, comm. prof. Ferruccio Zago, e di altri tecnici che si interessano di frutticoltura, alla domanda fatta al cav. Cogo come avrebbe potato una determinata giovane pianta di pesco, egli rispondeva: « *In questo momento non potrei precisare i tagli che farò su questa pianta. Devo prima studiare questo soggetto, devo vedere come vegeterà, quali tendenze avrà. Discuterò con questa pianta, e finirò certamente per intendermi, per mettermi d'accordo con essa* ». In queste semplici parole vi è tutto un programma. Le piante da frutto del cav. Cogo sono docili, riconoscenti, e lo ricompensano con una costante, abbondante e bella produzione.

La lotta contro i nemici delle piante da frutto è organizzata in questi frutteti in modo veramente meraviglioso. Il cav. Cogo ha specializzato degli operai nella lotta contro determinati insetti. E quando si pensa che per i nove decimi, la buona riuscita di una coltivazione di piante da frutto, specialmente nelle nostre pianure, dipende precisamente dalla lotta contro i nemici vegetali ed animali di dette piante, si comprende perchè nei frutteti suindicati la produzione è sempre abbondante e bella.

Nelle ghiaie grossolane di Cà di David, mercè l'acqua di irrigazione, i peri sul cotogno, i peschi e le fragole, vegetano benissimo e fruttificano. I trenta ettari di terreno hanno avuto uno scasso reale alla profondità di oltre cm. 60. Gli interfilari sono larghi un metro circa, separati da solchetti nei quali si manda l'acqua di irrigazione. Nel mezzo delle aiuole si allevano peri e peschi, alternati fra loro, ed a forme basse. Ai bordi delle aiuole si coltivano le fragole delle quattro stagioni. Il terreno è ricoperto di cascami di cotone i quali limitano l'evaporazione dell'acqna, e impediscono alle fragole di insudiciarsi di terra specialmente durante le pioggie. La produzione delle fragole, fatta eccezione dei mesi più caldi, è quasi continua fino ai geli. Nei mesi di maggio e giugno venivano spediti anche 4 quintali di fragole al giorno, in piccole cassettine disposte razionalmente in casse più grandi.

Fra le varietà di pero, la *Bergamotte d'Espéren* e la *Passa Crassane* tengono il posto d'onore. Dette varietà sono innestate sul cotogno e vengono allevate a forme piramidali basse. I peschi vengono innestati *in posto* e si allevano a vaso basso. Si impiantano
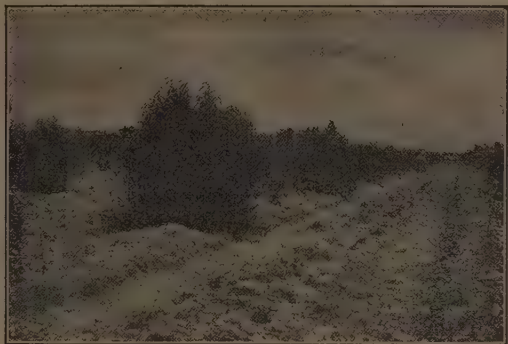
Fig. 10.

due o tre noccioli nella buca e si innestano le piantine al piede, in agosto, ad occhio dormiente. Si conserva poi la migliore e si estirpano le altre. Questo procedimento permette di ottenere piante vigorosissime, come si vedono nelle figure (peschi al 2^0 anno dell'in-

Fig. 11.

nesto) — piante capaci di fruttificare presto ed abbondantemente. La differenza di sviluppo fra i peschi nati ed innestati *in posto* e quelli impiantati già innestati, è notevole. La Società ha anche le necessarie celle frigorifere.

Il Conte Alessandro Zileri Dal Verme, presidente della Società frutteti A. Cogo, il prof. Giuseppe Cecchetti, il cav. Achille Cogo, il gr. uff. Dante Marchiori, il cav. uff. avv. Carlo Belloni e gli altri promotori, meritano l'ammirazione di tutti coloro che cooperano con fiducia allo sviluppo in Italia della frutticoltura industriale.

Lendinara, 20 luglio 1923. C. MALANDRA.

Esposizioni di cavalli

L'ingrandimento e il miglioramento della produzione del cavallo in Italia è una questione che preoccupa tutti coloro che amano il benessere nazionale; e per farsi un criterio dello stato d'esistenza e di progresso di essa, sono molto utili le esposizioni e fiere equine, che si tengono in località adatte. Una volta esse si avevano ogni anno in parecchie regioni con grande accorrenza di allevatori che presentavano i loro prodotti; ed è da augurarsi che oggi si faccia di nuovo così nei luoghi più indicati.

Intanto ci preme di parlare di quelle che si son tenute nei mesi scorsi nelle nostre vicinanze.

***

Molto importante e ben riuscita è stata l'esposizione che ebbe luogo nel mese di aprile in Alessandria per le provincie piemontesi. Essa ha dimostrato un grande successo ed un crescente interessamento degli allevatori, ed ha provato che il miglior tipo equino per la nostra regione è quello di razza belga, indispensabile pei lavori pesanti dell'agricoltura.

Vi concorsero non meno di 12 stalloni privati e 160 fattrici, e furono assegnati numerosi premi agli allevatori, nonchè a certi stalloni privati; premi dei quali i più notevoli, furono: quello di L. 1200 con medaglia d'oro del Ministero di Agricoltura al Consorzio Stalloniero di Tortona, e l'altro di L. 1000 con medaglia toccato al sig. Caprara Eugenio di Tortona, ambedue per un bello stallone pesante di razza belga; ed altri numerosi premi furono distribuiti ad espositori di cavalli e puledri da tiro leggero.

Insomma questa prima esposizione di Alessandria ha dato luogo a sperare in un grande risveglio nell'allevamento ippico in Piemonte.

Colla esposizione si tenne pure una fiera equina, alla quale concorsero non meno di 762 cavalli di pronto servizio.

***

Assai interessante è riuscita pure l'Esposizione-Fiera equina che la città di Asti da dicianove anni indice nella ricorrenza della festa di S. Secondo, che cade in principio del mese di maggio.

Vi concorsero negozianti con circa 900 cavalli di diverso genere, provenienti dalle provincie piemontesi, e alcuni anche dalla Toscana; e vi furono stalloni approvati, fattrici da tiro leggero e pesante, nonchè puledre e fattrici per cavalli adatti al tiro per l'esercito. Vennero eziandio presentati degli asini stalloni ed asine fattrici con muli e mule.

Anche qui vennero assegnati numerosi premi agli espositori più distinti, dei quali il maggiore fu quello di L. 500 con medaglia d'oro, che toccò al sig. Gonella Leone di Alessandria. Però sarebbe stato utile di sapere per qual tipo di cavallo il premio fu dato, come anche per gli altri di minor valore.

***

Nel mese di aprile poi fu aperta eziandio un'Esposizione di cavalli nella città di Milano, l'inaugurazione della quale fu onorata della presenza di Sua Maestà il Re con parecchi Ministri, a cui presero parte alcuni Delegati belgi.

Sembra che il Concorso avvenuto sia stato poco soddisfacente ai conoscitori: si è rilevato infatti un'amalgama e una confusione nelle diverse razze e nei tipi della produzione esposta, così che non si è offerto alcun insegnamento agli accorrenti con quelle razze di soggetti dissimili; anzi molte categorie non ebbero neanche un cavallo inscritto.

Il Ministro dell'agricoltura ha favorito l'Esposizione con tre premi di L. 10.000 caduno, che son toccati uno ai fratelli De Poli pel campionato del cavallo da sella, un altro al sig. Bettarelli pel campionato del cavallo da tiro pesante rapido, e l'ultimo al sig. Genoini pel campionato di cavallo di razza belga.

Vi sono stati molti premi minori ai quali contribuì pure il Ministero della Guerra, che vennero assegnati per varie categorie agli egregi allevatori contessa Medelago Martinengo, conte Premoli, fratelli Arduini, ed altri.

Ma in complesso questo concorso non ha dato molta soddisfazione agli amatori.

ALBERTO ARA.

Libri nuovi

CATTEDRA AMB. DI AGRIC. DI MILANO. — *Concorso silos per foraggi.* — Milano, Prem. tipogr. agraria, Via Agnello, 1923.

Un bel programma; premî elevati; molti e buoni concorrenti; succosa e precisa relazione.

*** ANTONIO CACCIANIGA. — *Nel 1º centenario della nascita.* — Treviso, R. Off. grafiche Longo e Zoppelli, MCMXXIII.

Ho messo tre asterischi al posto dell'autore. Gli autori infatti non appaiono sulla elegante copertina dell'elegantissimo opuscolo. Il quale è evidentemente edito e compilato da quel bravo giovane, innamorato delle piante e dei libri (chi scrive patisce lo stesso male) che è il cav. Aldo Van den Borre di Treviso. Vi hanno collaborato Augusto Serena, Luigi Bailo, G. B. Comello, Leopoldo Minesso, Enrico Castelnuovo.

L'opuscolo è degnamente illustrato, e tutto dedicato ad *Antonio Caccianiga*, letterato-agricoltore, che io conobbi ed amai; e che tanto meriterebbe di non essere dimenticato! T. P.

Prof. Rag. SALVATORE BRUNO. — *La Mezzadria e le forme speciali e locali di conduzione dei fondi.* — Torino, Unione tipogr.-editrice torinese, 1923 — L. 9.

Questa ottima monografia del prof. Bruno — che fa parte della « Biblioteca di Ragioneria applicata » diretta dal prof. G. Rota, ed edita dalla U. T. E. T. — vede ora la luce nella 2ª edizione completamente riveduta dall'A.

Il lavoro è diviso in due parti: la 1ª, che si occupa dell'*Ordinamento amministrativo*, tratta i seguenti argomenti: Concetto e natura della mezzadria, Organismo amministrativo, La materia amministrabile, Il contratto colonico, Le industrie di allevamento, Forme speciali e locali di conduzione di fondi, Gli atti e i fatti amministrativi; la 2ª parte, che è riservata alla trattazione dell'*Ordinamento contabile*, comprende i seguenti capitoli: Mezzi e fine della contabilità, L'inventario, I preventivi, Le scritture contabili, La contabilità del fattore, La contabilità padronale, La contabilità del colono, I rendiconti.

ENTE DI RICOSTRUZIONE E RINASCITA AGRARIA PER LE PROVINCIE DI VENEZIA E TREVISO. — *Attività svolta nell'anno 1922.* — Treviso, Stab. tip. A. Vianello, 1923.

CONSORZIO AGRARIO COOPERATIVO PER LA PROV. DI CREMONA. — *Rendiconto dell'anno 1922.* (XXVI esercizio). Approvato dall'Assemblea generale ordinaria dei soci il 28 marzo 1923. — Cremona, Stabilimento tipografico « La Provincia », 1923.

Dott. R. CIFERRI. (R. Istituto sup. forestale, Firenze). — *Ulteriori note sulla « carie » del pomodoro.* — Estratto dalla « Rivista di Patologia vegetale ». — Pavia, anno XIII, n. 3-4, 1923.

G. Bonomo. — *La nuova imposta sul reddito agrario.* (R. Decreto 4 gennaio 1923, n. 16). — Estratto dal « Giornale d'Agricoltura Meridionale », marzo, aprile, maggio e giugno 1923. — Messina, Tip. D'Angelo.

Unione delle Cattedre amb. d'agricoltura italiane (Piazza Montecitorio, 115, Roma, 20) — Prof. E. Jelmoni. — *Il Convegno di studi per la tabacchicoltura indetto dall'Unione nel settembre-ottobre 1922.* — Roma, tipografia del Senato, 1923 — L. 3.

E' una pregevole relazione tecnica — con premessa del Direttore dell'Unione, prof. E. Fileni — sul Convegno pro Tabacchicoltura che si svolse dal 27 settembre al 2 ottobre 1922.

G. Trinchieri. — *Funghi e insetti più comuni e più dannosi alle principali specie forestali.* — L. 0,50. — Pubblicato a cura della « Federazione pro Montibus », Piazza Montecitorio, 115, Roma (20).

E' davvero utile questo simpatico opuscoletto! Tratta dei parassiti dell'abete, del pino, del castagno, del faggio e della quercia, indicando quali sono gli elementi essenziali e indispensabili per riconoscerli ed i mezzi più adatti di difesa contro di essi.

Dott. Antonio Verda (Direttore del Laboratorio d'Igiene del Canton Ticino in Lugano). — *Chimica del Vino.* — Torino, Rosenberg e Sellier (via Maria Vittoria, 18), 1923 — L. 10.

Utile volumetto che darà agli enologi concetti chiari della chimica e dell'analisi chimica del vino. Esso porterà certamente un notevole contributo alla lotta contro le falsificazioni nel commercio dei vini, che sono non solo un delitto contro la pubblica salute, ma altresì un attentato all'economia agricola delle nostre regioni a produzione viticola.

Prof. D. Vigiani (Direttore dell'Istituto agrario « Vegni » di Capezzine). — *Frutticoltura.* — Cortona, Stab. Tip. Sociale, 1923 — L. 6.

Simpatica e istruttiva pubblicazione che farà certamente del bene a quei frutticoltori che la consulteranno.

Vi sono esposte in forma succinta, ma con molta chiarezza e precisione, le principali norme di frutticoltura razionale e tutto quanto si riferisce alla raccolta e conservazione delle frutta. Completa l'opuscolo un utile *calendario del frutticultore.*

F. Bracci (Direttore del R. Oleificio sperimentale di Spoleto). — *Problemi della coltura dell'olivo.* — Porto Maurizio, Tipografia nazionale, 1923.

E' una pregevole relazione svolta in Roma nella « Giornata dell'olivo » il 18 marzo 1923, e pubblicata sulla Rivista *Oleum*, n. 3 e 4 del c. a.

Gino De' Rossi. — *Microbiologia agraria e tecnica* (ad uso degli studenti, degli agricoltori e degli industriali). — Torino, Unione Tip. Editrice Torinese, 1923.

Di questo bel lavoro del De' Rossi, in corso di pubblicazione, sono apparsi recentemente i fascicoli da 46 a 50, il cui prezzo complessivo è di L. 5. E così siamo già a 994 pagine.

Prof. Oreste Bordiga (R. Scuola sup. d'agricoltura di Portici). — *Il problema agrario meridionate nei rapporti con la produzione del grano.* — Napoli, Stab. Tip. G. Barca, 1923 — L. 6.

Siamo lieti di poter annunziare anche quest'altro ottimo lavoro del prof. Bordiga; e vivamente lo raccomandiamo, specie agli agricoltori meridionali.

Prof. A. R. Ruzzini (Cattedra amb. d'agricoltura di Ascoli Piceno). — *Norme fondamentali per la coltivazione industriale del pomodoro.* — Ascoli Piceno, Premiata tipografia E. Tassi, 1923.

Alle varie pubblicazioni riguardanti la preziosa solanacea, apparse in questi ultimi tempi, va aggiunta anche quest'altra, pregevole, dell'egr. prof. Ruzzini. L'opuscolo è ricco di utili ammaestramenti e di interessanti illustrazioni.

Dott. Giuseppe Borrelli. — *Istruzioni pratiche di veterinaria per gli agricoltori.* — Catania, Editore Francesco Battiato, 1923 — L. 7.

Questo volumetto di volgarizzazione scientifica è stato scritto per i proprietari di bestiame, per i coloni e per gli allevatori, a fine di far loro conoscere il modo come si manifestano le malattie più comuni del bestiame e, nello stesso tempo, le prime cure da apprestare, in attesa dell'opera illuminata del veterinario. Esso, lungi dal voler favorire o creare l'empirismo nelle campagne, tende a mettere in grado l'agricoltore di apprezzare e coadiuvare saggiamente l'opera dell'uomo di scienza, e di agire in maniera razionale nei casi di urgenza.

Lo raccomandiamo vivamente. G. G.

Briciole

I polli " Rhode Island ",.

Questa pregevole razza — della cui creazione gli americani a ragione vanno fieri — riunisce in se tre eccellenti qualità: ottima fattrice, bellezza di piumaggio, produttrice di carne squisita. Ma è specialmente per la prima qualità che richiamiamo su di essa l'attenzione dei pollicultori.

Il Frau-Sanna giustamente scrive che la *Rhode Island* come macchina produttrice di uova è una tra le più vicine alla perfezione.

E' razza robustissima, molto rustica, e perciò di facile allevamento. Si adatta facilmente ad ogni clima, ed è quindi specialmente indicata per i paesi a temperatura incostante.

E' di sviluppo notevolmente precoce, sia per quanto riguarda la fetazione, che per produzione di carne. Depone uova anche nella più rigida stagione; è buona covatrice; alleva amorosamente e pazientemente i pulcini.

Il peso dell'adulto varia da kg. 2,500 a 3 per la femmina e da kg. 3 a 4 per il maschio.

La produzione media annua di uova si aggira sulle 200-210. Le uova sono grosse, molto gustose, di colore rosso-bruno e del peso ciascuno di circa grammi 70.

Della razza vi sono due varietà: una *bianca*, di poco valore, di colore unicamente bianco; l'altra *rossa*, molto apprezzata, che costituisce la varietà tipo (vedi fig. 12).

Ed è solo quest'ultima che qui descriveremo sommariamente:

Il piumaggio è rosso: vivo e caldo nel maschio, a tinta più fredda nella femmina. Il petto e il dorso hanno colore meno brillante e

meno scuro. Il collare mentre è uniformemente rosso nel gallo, presenta nella gallina delle macchioline nere all'estremità delle piume. La coda è nera con riflessi verdi; spesso al di sotto di essa, nelle femmine, si trova qualche piuma rossa.

Il corpo è largo, allungato; il dorso lungo, orizzontale fino all'attacco della coda; il petto ampio, prominente.

La testa è di aspetto grazioso, di media grandezza, con cresta diritta, bene aderente alla nuca, piccola nella femmina, poco più grande nel maschio. In alcuni soggetti la cresta è semplice, in altri doppia o tripla, spessa, cosparsa di piccole protuberanze.

Fig. 12.

Le guance sono rosse, guarnite di qualche rara piuma; il becco corto, di colore corneo-rossastro; gli orecchioni rossi, ovali, levigati; i bargigli di colore rosso vivo, di media larghezza, arrotondati; gli occhi rosso-bruno, grandi, sporgenti.

Il collo è leggermente arcuato, di mediocre lunghezza, robusto; le ali solide, orizzontali, bene aderenti al corpo; la coda bassa con penne molto unite.

Le zampe, di colore giallo-rossastro e di lunghezza mediocre, terminano con 4 dita diritte, divaricate, senza piume.

Il portamento è fiero, simpatico.

Non sono soggetti puri quelli che hanno piumaggio con macchie biancastre o nerastre, occhi bianchi o grigi, orecchioni con macchie bianche, zampe bianche o con piume, coda troppo alta, petto stretto, corpo tozzo.

La *Rhode Island* è razza che si adatta facilmente ad essere allevata in recinti chiusi. Le giova molto un'alimentazione ricca di verdura.

Utilizzazione dei semi di pomodoro.

Spendiamo qualche parola su tale argomento per aderire al desiderio di un nostro fedele abbonato; ed inoltre anche perchè riteniamo l'argomento non privo di interesse per molti nostri lettori.

I semi di pomodoro, che rappresentano il più importante cascame dell'industria del pomodoro, vengono principalmente utilizzati per l'estrazione dell'olio, di cui contengono fino al 18-20 0[0 del proprio peso.

Ecco come si procede all'estrazione: i semi — opportunamente separati dalle buccie per mezzo di un ventilatore, che si fa agire sui residui essiccati e disintegrati provenienti dalle fabbriche — vengono anzitutto macinati con apparecchi trituranti ed indi, ridotti in farina, sottoposti a pressione in torchi da 300 e più atmosfere. Ne risulta così un buon olio, che può essere, come ora vedremo, utilizzato per vari usi, e del panello, utilizzabile come foraggio.

Usi dell'olio di pomodoro.

L'olio greggio così come vien fuori dai torchi non è adatto per l'alimentazione umana, però può diventar tale dopo una conveniente purificazione. Si presta benissimo alla preparazione di vernici, avendo un certo potere essiccativo, e per illuminazione; inoltre può servire anche nell'ingrasso dei cuoi conciati al cromo. Non è adatto per saponi, poichè fa risultare questi troppo molli; potrebbe però destinarsi a tale uso se mescolato ad altri oli, come quello di cocco, ecc.

I panelli di semi di pomodoro nell'alimentazione del bestiame.

I panelli risultati dalla pressione dei semi di pomodoro, opportunamente macinati, costituiscono un ottimo mangime per il bestiame. Ecco la loro composizione secondo un'analisi del prof. Abati:

Acqua	10,10 0[0	Proteina greggia .	38,13 0[0
Grasso greggio . . .	11,63 0[0	» pura . . .	33,44 »
Estrattivi non azotati	29,43 0[0	» digeribile	23,75 »

Tali panelli sono molto appetiti dai bovini, sia in beverone da soli, sia in pastone mescolati con erba, con fieno o con altri mangimi. Non esercitano, come qualcuno ritiene, nessuna dannosa influenza sui caratteri chimici e fisici del latte.

Al telefono.

— *E' vero che la crusca di « grano saraceno » è un buon mangime indicatissimo per i maiali?*

— Precisamente! e se tale crusca si fa cuocere insieme alle patate si ha un alimento veramente eccellente per ingrassare i porci.

— *Ed ai porcellini si può pure dare detta crusca?*

— Sì; ma sarà bene farla cuocere col latticello.

Rivista della stampa italiana ed estera

Associazione piemontese dei laureati in scienze agrarie.

Il giorno 20 luglio si è riunito a Torino il Consiglio direttivo dell'Associazione piemontese dei laureati in scienze agrarie sotto la presidenza del prof. cav. Ilario Zannoni.

Circa il referendum indetto dalla Federazione nazionale dei dottori in Scienze agrarie sull'opportunità o meno di passare alla corporazione nazionale dell'agricoltura, la quale nell'opera di ricostruzione nazionale dà maggiore affidamento per la risoluzione dei problemi agrari, si ritenne utile invitare i soci a votare favorevolmente il passaggio.

Venne deliberato di tenere in Torino nel prossimo novembre un Congresso agrario dove si tratteranno importantissimi problemi agricoli e zootecnici del Piemonte.

Venne infine votato un ordine del giorno, qui sotto riportato, al quale seguirà una energica azione, sull'impiego dei Dottori in Scienze agrarie per la direzione di aziende agrarie in genere e in special modo di quelle appartenenti ad Enti pubblici (Ospedali, Opere pie, Colonie di Artigianelli, Istituti di educazione ad indirizzo agrario ecc.) ora affidate a incompetenze, con discapito della produzione agricola.

Nel prossimo consiglio verranno studiati, altri importantissimi problemi di classe e problemi agrari interessanti la regione e vennero prese deliberazioni in merito.

Ordine del giorno:

L'Associazione piemontese laureati in scienze agrarie, persuasa che l'agricoltura piemontese non abbia ancora compiuto i progressi tecnici che l'ambiente consentirebbe e che quindi sia suscettibile ancora di cospicui aumenti di produzione,

ritiene:

1°) che tale imperfetta organizzazione e insufficiente applicazione delle moderne pratiche colturali consigliate dalla scienza sia particolarmente sensibile e deplorevole nelle grandi aziende agrarie;

2°) che in queste, essa derivi in principal modo dal vigente sistema della loro cessione in affitto a dirigenti per gran parte sprovvisti del grado di coltura e di preparazione scientifica all'uopo necessaria.

Dall'esame spassionato delle condizioni in cui la grande agricoltura si svolge, l'Associazione

rileva

come sia scarsissimo il numero dei tecnici agrari provvisti di vera preparazione scientifica e pratica posti a capo delle grandi aziende, e

constata

come queste vengano così a mancare alla loro importante funzione di antesignane del progressivo perfezionamento dei metodi razionali di cultura delle terre.

L'Associazione considerando

1°) che una più larga utilizzazione pratica dei laureati delle R. Scuole Superiori di agricoltura del Regno debba portare indiscutibili vantaggi allo sviluppo tecnico della grande industria rurale — sull'esempio di quanto si verifica in altre regioni italiane più progredite —,

2°) che sia giunto il momento, nel supremo interesse della produzione agraria nazionale e locale, di sostituire all'empirismo tradizionale del passato, l'applicazione dei risultati ormai certi e provati del progresso scientifico,

delibera:

a) di svolgere un'energica attività, servendosi di tutti i mezzi a propria disposizione, per far sì che proprietari privati ed enti diversi, possessori di vaste proprietà rurali, siano indotti a valersi con sempre maggior larghezza dell'opera volonterosa dei dottori in scienze agrarie;

b) di intensificare principalmente il proprio sforzo per ottenere che i numerosi enti benefici, ospitalieri, educativi ecc. del Piemonte, possessori di terre, siano i primi — nel proprio e nel generale interesse — a utilizzare i dottori in scienze agrarie sia per consulenze tecniche sia per direzione di aziende;

c) di combattere il tristo andazzo seguito finora di affidare, a titolo di vantaggio personale incompatibile con l'interesse generale, la disposizione e la direzione di vaste aziende agrarie ad avvocati, ingegneri, militari in ritiro incompetenti, e ad altri non valori della scienza agraria.

La morte del caro amico

Ing. Cav. Uff. TEODORO GRUBER

avvenuta a Padova giorni sono, ci ha colpito amaramente. Fu valoroso insegnante, agronomo reputato, fautore e propugnatore d'ogni agrario progresso. Diresse sapientemente, per lunghi anni, il Sindacato agricolo padovano e ad ogni opera di bene, che all'agricoltura potesse innestarsi, diede il contributo validissimo del suo vivo ingegno e del suo gran cuore.

Ai Figli desolati giunga il nostro affettuoso compianto. T. P.

Piccole notizie.

Terreni, macchine, concimi e sementi.

⁂ **Industria delle macchine e degli strumenti agricoli in Polonia.** Le fabbriche di macchine e strumenti agricoli sono in Polonia circa 115 ed occupano 9200 operai. Nei primi mesi di quest'anno, per mancanza di capitale liquido, alcuni degli stabilimenti minori hanno sospeso il lavoro. I prezzi, comparativamente a quelli del periodo corrispondente dell'anno scorso, hanno subito un aumento del 50 0[0; ciò è dovuto principalmente allo straordinario rincaro dei materiali. Il costo della mano d'opera sta in relazione al prezzo del materiale come 1 a 4, vale a dire che il prezzo del materiale grava molto di più sul costo del prodotto che non la mano d'opera. E perciò il prezzo della materia prima, per gli stabilimenti di costruzioni meccaniche, costituisce oggi un fattore decisivo nella concorrenza con l'industria estera. Intanto per mancanza di capitale liquido e per le difficoltà nell'acquisto di materie prime, del carbone e coke, quest'industria attraversa un periodo assai difficile. (*Boll. not. comm.* Ministero I. e C.).

Avversità e malattie.

⁂ **Strage di bovini in Ungheria.** Secondo una notizia del « *Corriere della Sera* » quindicimila bovini sarebbero stati distrutti in quindici giorni nelle bassure danubiane dalle punture di un insetto detto « mosca kalumbacci » dal Paese di Kolumbatz, in Serbia. Questo insetto, che può cagionare infiammazioni gravissime anche agli uomini e perfino ucciderli, si è riprodotto largamente in seguito alla siccità della scorsa primavera ed alla mancata pulizia dei ruscelli.

Industrie agrarie e colture speciali.

⁂ **Cimature del pesco.** Al pesco è necessario in questa stagione fare una nuova potatura, la cosidetta *potatura verde* o *cimatura*. Tutti sanno che il pesco è una pianta che tende ad allungare smisuratamente i suoi rami, portando le frutta alle estremità, perdendo la vigoria in prossimità del fusto, finchè dopo pochi anni non produce più nulla e muore. Colla cimatura dei rami, si obbliga la linfa, che per essi ascende, ad ingrossarli e far uscir nuovi germogli, nuovi rametti che nell'anno dopo saranno nuovamente produttivi. Le piante così si renderanno nuovamente vigorose, la chioma si manterrà nelle giuste proporzioni e sarà assicurata una più lunga vita. (*Il Contadino della Marca Trevigiana*).

⁂ **Il sale per l'industria casearia.** Il prof. Hunziger ha fatto studi accurati sulle qualità ed il comportamento del sale sui formaggi. Avrebbe trovato che la impurità di calcio rende il grasso granuloso, mentre si sa che il cloruro di magnesio è una impurità che conferisce amarore. L'A. esamina pure il comportamento del sale nei riguardi della popolazione bacterica ed è indotto a consigliare che il sale da servire per l'industria lattiera debba essere conservato e fatto viaggiare in recipienti ben chiusi e sterilizzati, per evitare che diventi veicolo di microrganismi capaci di disturbare i processi di maturazione e di conservazione dei prodotti caseari. *(L'Industria lattiera e zootecnica).*

⁂ **Reddito di piantagioni di « Pino strobo » in Francia.** Le piante di *Pino strobo*, appartenenti alla comunità di Mazelay (Haute-Marne), messe a dimora

sessant'anni fa su terreno alluvionale paludoso, raggiungono presentemente una altezza che varia da 25 a 35 metri e hanno un diametro che oscilla tra 20 e 65 centimetri. Nelle vendite del 1921, una parcella di 50 are, comprendenti 764 piante di pino strobo (280 metri cubi di legname) fu aggiudicata per 9800 franchi. Un'altra parcella di un ettaro e venti are, comprendenti 764 alberi (863 metri cubi di legname) è stata venduta per 32.000 franchi. Con i 7 franchi e mezzo per cento di spese, ciò rappresenta 40 franchi per metro cubo e 25.000 franchi all'ettaro per piante dell'età di 60 anni. (*Gior. d'It. for.*).

Zootecnia.

⁂ **La farina di cannuccia,** a quanto riferisce A. Y. Grevillius in *Die Landwirtschaftlichen Versuchs Stationen*, ha trovato, negli ultimi anni, largo uso in Germania come foraggio. La si prepara falciando le giovani cannucce *(Arundo phragmites)* prima della fioritura, facendole seccare ed indi macinandole. Trattasi di foraggio a valore nutritivo discreto, che potremmo preparare anche noi in Italia in quelle zone paludose dove le cannucce crescono in gran quantità. Sarebbe certo un buon aiuto per le stalle, specie nelle annate di scarsa produzione foraggera. — Ottime miscele per il bestiame potrebbero costituirsi con farina di cannucce, panelli e sale pastorizio.

Foreste e monti.

⁂ **La pasta di legno che possono fornire le foreste francesi.** Secondo una recente statistica, la Francia potrebbe provvedere ampiamente ad alimentare le proprie fabbriche di pasta di legno con il prodotto annuo regolare delle sue foreste. Infatti il consumo di legno delle fabbriche di pasta di legno in Francia è di mc. 2.079.000. La superficie delle foreste francesi è di ettari 10.350.000; fatta pure una detrazione di 245.000 ettari per le foreste rovinate dalla guerra, le restanti possono dare però, fra abete, pino, tremula, betulla, pioppo, eucalipto e pino marittimo, mc. 4.867.500 di legname. (*Gior. d'It. for.*).

Esportazione — Importazione — Commercio.

⁂ **Formaggi italiani in Francia.** Il mercato francese ha sempre avuto, in passato, una ragguardevole importanza per i formaggi italiani. A Parigi — alle Halles centrales — figurano sempre quotati il Gorgonzola e il grana, quest'ultimo sotto il nome di *parmesan.* Ma il periodo bellico e, anche, l'immediato postbellico, hanno profondamente turbato i nostri rapporti col consumo francese. Gli olandesi stavano sempre in vedetta e piombavano come avoltoi su i nostri clienti disorientati e privi dell'abituale prodotto. Ora, fortunatamente, anche per merito degli esportatori italiani, intraprendenti e arditi, le cose vanno mutando in meglio. Nel primo trimestre del 1923, abbiamo importato in Francia, dall'Italia, quintali 5143 di formaggi, mentre l'Olanda, nello stesso periodo, ne ha importati in Francia quintali 21.806, contro 24.201 dell'anno precedente. Vi è dunque una diminuzione notevole di formaggio olandese, mentre quello italiano è cresciuto, in tre mesi, di quintali 1200. Se gli italiani forniranno sempre prodotti buoni, il mercato francese non potrà, a questo riguardo, essere loro contrastato. (*Giorn. d'It. agr.*).

Diverse.

⁂ **Importanza dello zinco nell'alimentazione degli animali.** Bertrand e Benzon hanno voluto recentemente sperimentare l'influenza che ha lo zinco nell'alimentazione degli animali. A tal uopo sono stati sottoposti alla prova due gruppi di topi: uno nutrito con alimenti liberati dallo zinco, l'altro nutrito con gli stessi alimenti a cui era stata aggiunta una piccolissima quantità del metallo. Gli animali che hanno trovato dello zinco nei loro alimenti sono rimasti in vita molto più a lungo degli animali che ne sono stati privati. (Dal *Journal de Pharm. et de Chimie*).

⁂ **Per i campi sperimentali e per le cattedre ambulanti di agricoltura.** Su proposta del Ministro delle Finanze il Consiglio dei Ministri ha approvato due provvedimenti finanziari con cui è stanziata una somma speciale di due milioni per il maggiore sviluppo dei campi speciali di agricoltura e altrettante lire due milioni per il maggiore incremento delle cattedre ambulanti di agricoltura. (*Il Villaggio e i campi*).

DOMANDE E OFFERTE

SVECCIATOI DA GRANO usati, ottime condizioni, vende Ditta **A. Notari & C.** *Bologna.* 3-3-25-48

AGENTE O FATTORE DI CAMPAGNA, esperto ogni ramo agricoltura, fidatissimo, miti pretese, cerca collocamento. — Scrivere a **M. M.,** presso direzione giornale. 38-48

Corrispondenza aperta. - Risposte a quesiti

Il sale ai maiali. *E' consigliabile aggiungere del sale alla razione dei maiali?* (Sig. M. G.).

Tenendo presente che i maiali perdono facilmente l'appetito se per alcuni giorni vengono alimentati con cibi poveri di sale, e che l'appetito tosto riappare se si mette a loro disposizione qualche blocchetto di detta sostanza, può facilmente comprendere l'importanza che ha il cloruro di sodio nella loro alimentazione.

Quindi in linea di massima è utile aggiungere un po' di sale alla razione dei porci. L'aggiunta è poi addirittura indispensabile se la razione è costituita da foraggi acquosi e rilassanti, o ricchi di potassio, come le patate, le barbabietole ecc.

E' superflua invece ogni somministrazione extra di sale quando i maiali ricevono come alimento principale degli avanzi di latteria o dei residui di cucina: cibi questi che contengono sempre sufficiente cloruro sodico.

G. G.

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

Cereali.

FRUMENTO. — Continua la trebbiatura in tutta Italia e si consolidano i risultati di un raccolto abbondante. Infatti il Ministro di agricoltura, inaugurando recentemente a Roma una Mostra del grano, ha affermato che si raccoglieranno *58 milioni di quintali* di grano, cioè più di quanto ha previsto l'Ufficio di statistica agraria del Ministero (quintali 54.200.000). I prezzi volgono al ribasso ed i fornai, per volere del Governo, hanno già ribassato il prezzo del pane di 10 a 20 centesimi al kg. secondo le città. Attualmente vigono i prezzi seguenti per ogni quintale di frumento: a Milano L. 93 a 95 il nostrano fino, L. 90 a 92 il buono mercantile, L. 92 a 94 il veneto e mantovano, L. 95 a 100 l'oltre Po; a Rovato L. 84 a 88; a Mantova L. 89 a 91 il mercantile e L. 91 a 93 il fino di oltre Po; a Verona L. 95 a 97 il fino, L. 90 a 95 il buono mercantile e L. 85 a 88 il semiduro; a Rovigo L. 88 a 92; a Ferrara L. 93 a 96; a Forlì L. 92 a 95; a Morciano L. 90 a 95; a Pisa L. 98; a Perugia L. 90 a 93. Roma quota L. 98 e 100 il tenero e L. 104 a 106 il duro. Bari quota L. 108 a 110 il tenero bianco e L. 113 a 118 il duro.

GRANOTURCO. — Continuano le previsioni di raccolto copioso e perciò il disponibile continua nei graduali ribassi. Milano quota il milanese L. 94 a 98 al quintale e l'estero L. 85 a 92; Bergamo quota il nostrano L. 100 a 102; Rovato quota L. 98 a 102, Mantova L. 95 a 100 il mercantile e L. 100 a 105 il fino, Rovigo, Forlì, Morciano, Firenze quotano L. 100 a 105, Roma L. 98 a 100.

Patate.

Milano quota L. 35 a 40 al quintale, Bergamo L. 25 a 30, Udine L. 20 a 25, Venezia L. 35 a 45, Firenze L. 40 a 60, Roma L. 45 a 50, Napoli L. 30 a 32 le bianche e L. 33 a 35 le riccie.

Bestiame.

Bovini. — Si mantengono prezzi sostenuti specialmente nel bestiame da macello, che ha tuttora consumo molto importante, mentre la carne congelata incontra varie difficoltà per poter essere venduta a basso prezzo. Milano quota per ogni quintale vivo secondo il merito: buoi e vacche da macello L. 290 a 600, vitelli maturi lire 630 a 940, immaturi L. 600 a 625, vitelle da allevamento L. 5 a 6,25 al chilogr. A Oleggio i buoi grassi si quotano L. 450 a 540 al quintale vivo ed i vitelli id. L. 650 a 875. Nell'ultimo mercato settimanale di Rovato (Brescia) i buoi da lavoro assai ricercati si pagarono L. 3900 a 7500 al paio e le vacche lattifere da L. 1200 a 3300 ciascuna secondo il merito. Si praticarono prezzi di L. 480 a 525 al quintale vivo per i buoi da macello, di L. 440 a 460 per i civetti id., di L. 7 a 7,50 al chilogr. per i vitelli da macello e di L. 8 a 8,50 per le vitelle da allevamento. A Treviso quotasi per ogni quintale vivo: L. 380 a 520 i buoi da lavoro, L. 320 a 500 i buoi e le vacche da macello, L. 600 a 760 i vitelli id. Reggio quota per ogni quintale vivo: buoi da lavoro L. 520 a 560, da macello L. 480 a 500, vacche grasse L. 440 a 460, manzette L. 460 a 500, vitelle (di 60 a 100 chilogr.) L. 6,50 a 6,70. Morciano quota: buoi da lavoro L. 500 a 550, vacche id. L. 450 a 500, buoi da macello L. 430 a 450, vitelli id. L. 600 a 650. Macerata quota buoi da lavoro L. 480 a 560, vacche id. L. 500 a 600, manzi e manze da macello L. 500 circa, vacche id. L. 350, vitelli L. 700. Pisa quota: buoi L. 400 a 490, vacche lire 300 a 400, vitelli fino a 3 mosse L. 520 a 610, vitelli di latte L. 730 a 800. Perugia quota i buoi da lavoro L. 500 a 600 e quelli da macello L. 350 a 520 al quintale vivo.

Suini. — I *grassi* hanno sensibile aumento a Milano quotandosi L. 760 al quintale vivo. Rovato quota L. 625 a 675, Reggio L. 600 a 620, Modena L. 700 a 720. I *magroni*, ossia da allevamento, si quotano a Rovato L. 6,50 a 6,80 al chilogr., L. 9 a 10 a Reggio, L. 8,50 a 9 a Modena. I *lattonzoli* si quotano a Rovato L. 110 a 120 ciascuno, a Treviso L. 140 a 300, a Reggio L. 12,50 a 13,50 al chilogr., a Modena L. 10 a 12, a Macerata L. 8 a 9, ad Arezzo L. 9,50 a 10,50.

Ovini. — Asti quota i castrati montoni L. 200 a 250 al quintale vivo, gli agnelli e capretti L. 600 a 650, Padova quota i castrati L. 350 a 380, Verona L. 360 a 420. Reggio quota gli agnelli L. 5 a 5,50 al chilogr. vivo. Modena quota i montoni L. 3,30 a 3,50, i castrati L. 3,80 a 4, le pecore L. 2 a 2,40, gli agnelli L. 4,80 a 5. Roma quota gli abbacchi di provenienze diverse L. 6 a 11 al chilogr. vivo, gli agnellini di Sardegna L. 6 a 6,75 e le pecore macellate L. 3 a 5.

Foraggi.

Fieno. — Si mantengono prezzi elevati malgrado i buoni risultati del secondo taglio e le previsioni in Alta Italia di un buon terzo taglio. Milano quota per ogni quintale pressato L. 64 a 70 il maggengo, L. 47 a 52 la medica, L. 44 a 48 il milanese di marcita. Alba quota L. 40 a 65 il maggengo e L. 50 a 55 la ricetta. Novara quota per ogni quintale sciolto al cascinale L. 50 a 60 il maggengo, a L. 35 a 40 l'agostano.

Mangimi concentrati.

Panelli — Genova quota per ogni quintale e per vagoni completi: granturco L. 62 a 66, lino L. 97 a 99, sesamo L. 75 a 78, cocco L. 80 a 82, arachide L. 88 a 92. Bergamo quota L. 62 a 64 il panello di granturco, L. 98 a 100 quello di lino, L. 78 a 80 quello di sesamo.

3 agosto 1923. Ranieri Pini.

Dott. Gioacchino Garofalo, *Capo-redattore responsabile.*

UNIONE TIPOGRAFICA POPOLARE SUCC. CASSONE-CASALE